

さつま芋のソフトクッキー

卵不使用

《幼児1人分》

材 料	分 量
さつま芋	16g
薄力粉	9g
ベーキングパウダー	0.3g
スキムミルク	3g
有塩バター	1.8g
上白糖	3g
牛乳	4.6g



作り方

- ① さつま芋は皮をむき、ゆでてつぶしておく。
- ② 薄力粉とベーキングパウダー、スキムミルクは合わせてふるっておく。
- ③ バターを泡立て器でクリーム状になるまで練り、砂糖を数回に分けて加え、白っぽくなるまでさらによく練る。
- ④ ③に①のさつま芋を加え、さらに牛乳も加えてよく混ぜる。
- ⑤ ②の粉を一度に加え、まったり混ぜる。
- ⑥ 鉄板にオーブシートを敷いて、円形に丸めて焼く。
※ 目安 160℃ 20分

《参考》

- ・生地を丸める時は、手に食用油を塗っておくと丸めやすいです。
- ・オーブンの機種によって加熱温度、加熱時間は異なります。